

DET POLSKA KÖKET

Polens mångskiftande historia och centrala läge i Europa har under århundradenas förlopp skapat en delikat och mångfacetterad matkultur. Inte bara de många krigen utan även de till de olika kungafamiljerna ingifta adliga damerna, valkungadömena, och den livliga inflyttningsrörelsen har under tidernas förlopp infört nya råvaror, maträtter och nyanser till den tusnåriga polska matkulturen, vars nuvarande form gestaltade sig på 1700-talet.

Mongoler, tatarer och armenier medförde sina orientaliska smakvanor, kryddor och de högt uppskattade vallmofröna. Tattagrynen – *kasza gryczana* – är ännu idag en omtyckt birätt och t.ex. den från Italien år 1518 ingifta hustrun till Sigismund den Gamle, fursinnan Bona Sforza förde med sig förutom renessansströmmingar även kockar, hovmästare och annan personal och med dem den italienska matlagningskonsten och inte att förglömma gaffeln, som hennes dotter Katarina Jagellonica 1562, som nygift, introducerade i hertig Johans Åbo slott.

Italienarna medförde de första konditorierna till Polen.

Det judiska köket har varit en viktig påverkare, liksom även det ryska, vitryska, litauiska, österrikiska, ungerska, franska, tyska och tjeckiska. Dessa främmande kulturer har till största delen smält ihop med den polska matkulturen bevisas av att t.ex. vissa av Julens traditionella rätter är ”importvara” som den klara rödbets soppan – *barszcz*’en, vallmofrökakan *makowiec* och *kutian*, en gröt av vete, honung och mandlar.

Den polska matlagningskonsten har under slutet av 1990-talet och under 2000-talet blomstrat upp på nytt och krogarna i Warschau tävlar om vem av dem som är den bästa att erbjuda nationella traditionella rätter gjorda av förstklassiga inhemska råvaror. Naturligtvis finns det idag internationella kockar och de stora hotellen har internationell renommé.

Längs med vägarna i landet erbjuder gästgiverier och tavernor på genuin polsk husmanskost till hyggliga priser. De första gästgiverierna grundades redan på 1000-talet för de genom landet resandes behov. På matsedlarna anger uttrycket ”*po staropolsku*” att maträtten är en gammalpolisk specialitet. Man understryker det traditionella och berättar gärna om matställets traditioner och specialiteter. Här kan nämnas lättrökta, i munnen gnisslande fårmjölksostar – *oscypek* och *bryndza* – och en mozzarellatyps *bundz-ost*.

Den polska vardagsmaten är enkel och smaklig, av egna produkter tillverkad husmanskost, som dock vid festliga tillfällen dukas upp elegantare än hos oss. Det polska kökets grundpelare är kalla köttuppskringar, soppor, svampar, fisk- och köträtter samt vilt. Surmjölk och joghurt och piroger och pastej komplettera, men sockerbagarnas produkter får inte glömmas, de är sagolika.

VAD MAN ÄTER I DET POLSKA KÖKET

SOPPOR. Soppa är inte i Polen en huvudrätt, utan en ouvertyr till den kommande varmrätten! Av sopporna lär det finnas över 200 olika, alla variationer medräknade. Populärast är de röda och vita borsch-soppor, som även är jul- och påskrätter. *Żurek* smaksättes med potatis, korvbitar skinka och vid fastetiderna med ägg, medan svampsoppa får sin smak av smetanan. *Flaki* görs av komage. Vårens primörgrönsaker ingår i den kalla soppan *chlodnik*, som tillreds med surmjölk och äggskivor, men varje kock har sitt eget allra bästa recept.

KALLA FÖRRÄTTER Polen är känt för sina helköttsskorvar och skinkor, av vilka det finns hundratals varianter. Krakow-korv som smaksatt med vitlök mognar i flera veckor och vars smak blir bättre och bättre under lagringen. Jägarkorven igen får sin delikata smak av att den mognas i enbärsrök medan *biała kielbasa* som påminner om siskonkorv är bäst som stekt tillsammans med lök eller kokt i soppa. På alla festbord finns det ett otal patéer och rökt skinka får inte fattas.

KÖTTRÄTTER Kött förekommer på det polska matbordet i många former, och panerade grisfiléer som serveras med *bigos* – den beömda jägarmaträtten – kan anses som en av polackernas nationalrätter. Den görs av grönkål och surkål och i grytan läggs enligt Kajsa Wargs recept ”man tager vad man hafver”, allt vad som blivit över vid middagsbordet, kött, korv, fågel, metwurst, skinka älgkött och vildsvin. Äppel och plommon, och inte att förglömma torkad svamp. Lök och kryddor förhöjer smaken och billigt rödvin kan hällas i. Vid festliga tillfällen äter man inrefilé och stekar. Jakt ha i alla tider varit ett omtyckt tidsfördriv och bytet ha alltid förgyllt det polska matbordet. Anka - stufferad med äpplen – *kaczka* – är en omtyckt rätt som ofta äts i Polen.

FISK I det katolska Polen har fisk alltid intagit en viktig roll. Den berömda julkarpen som simmade i familjens badkar, är ju världsberömd men både insjö- och havsfisk har funnit sin väg till matbordet; traditionellt tillreddes den judiska *karp po żydowski* liggande på en bädd av grönsaker smaksatt med kryddpeppar och ibland med söt sås eller med hackade ägg kryddade med smält smör och vitt vin.

FRUKT OCH GRÖNSAKER Polen är ett betydande jordbruksland med ca 19 miljoner hektar odlad jord. Äppel, päron och plommon odlas sedan gammalt och jordgubbar hallon och vinbär både äts och exporteras i stor mängd, förutom jordbrukets stapelvaror. För jämförelsens skull kan nämnas att Finland har ca 2,6 miljoner hektar åkerland. Polen är ett av världens ledande champignon-odlingsländer och dessutom plockas det matsvamp över hela landet. Potatis, kål och

grynmat hör till den dagliga måltiden, som kryddas med bl.a. pepparrot och inlagda rödbetor.

BAKVERK Polackerna älskar bakverk i alla former, ostkakor, fyllda piroger, äppelpaj och torra kakor och i synnerhet pepparkakor. Blikles konditori i Warschau är världberömt för sina munkar fyllda med rosensylt – *paczki*. Påven Johannes Paulus älskade krämbakelser och under ett av sina besök i hemlandet sade han detta, varefter den delikatessen återuppväcktes.

VAD MAN DRICKER

Till allt detta dricker man i Polen mineralvatten med eller utan bubblor, te och kaffe, öl – det finns över 80 bryggerier i landet, kändast är märket Żywiec, som grundades av Albert von Habsburg 1856 i det dåvarande Galitsien och Okocim som tidigare såldes också i Finland.

Wyborowa och zubrówka är de kändaste vodka-märkena och Goldwasser en i Gdansk sedan 1500-talet tillverkad likör med 22-karatiga bladguldfilingor.

Stalin drack zubrówka, som han kallade hästgräsbrännvin, då ett strå av mariegräs som växer i en nationalpark i östra Polen finns instuckat i varje flaska.

Vinodling har införts i Polen men resultaten låter vänta på sig ännu några år, men traditioner finns ända från medeltiden. Traditionellt tillverkas ännu idag honungsvin kallat *miód*.

IDET POLSKA KÖKET är man gästfri, har det gemytligt och diskuterar om allt mellan himmel och jord. Ett gammalt polskt ordspråk säger att gästen är Guds like och gästfriheten hör till den polska sedvanekulturen, samtidigt som det är en kristlig skyldighet. Umgänge och nyhetspridandet anslöt sig till varandra och härtill anslöt sig gästbudstraditionen – livet är för kort för att slösas bort, låtom oss ha det trevligt tillsammans!

Smaczne!

dvs smaklig måltid

FM Päivi Erola
ordförande
Finsk-Polska Föreningen i Helsingfors
www.suomi-puola.fi/helsinki

Översättning: Lars Selander